بیف سیخ کباب

اجزاء:

گائے کا قیمہ 1/2کلو

گردے کی چربی 1/2پاؤ

ہرا دھنیا 1/4گٹھی

پیاز 1عدد

ہری مرچ 3-4عدد

ادرک ....1درمیانہ ٹکڑا

پساگرم مصالحہ .....1چائے کا چمچہ

پسازیرہ ....1چائے کا چمچہ

پسا دھنیا ....1چائے کا چمچہ

نمک ....حسب ذائقہ

ترکیب

پہلے چوپر میں 1/2کلو گائے کا قیمہ ، 3-4عدد ہری مرچ ، 1درمیانہ ٹکڑا ادرک ، 1عدد پیاز اور 1/4گٹھی ہراد ھنیا شامل کرکے خوب اچھی طرح سے پیس لیں ۔ ساتھ ہی 1/2پاؤ گردے کی چربی بھی شامل کرکے ایک سے دو منٹ تک مزید پیسیں ۔

پھر اس میں 1چائے کا چمچہ پساگرم مصالحہ ، 1چائے کا چمچہ پسازیرہ ، 1چائے کا چمچہ پسادھنیا اور حسب ذائقہ نمک شامل کرکے مزید ایک سے دومنٹ تک پیس لیں ۔

جب قیمے کا بالکل باریک پیسٹ بن جائے تو اسے ایک پیالے میں نکال لیں ۔

اب ایک الگ پیالے میں برف والا ٹھنڈ ا پانی رکھیں ۔

پھر ہاتھوں کو ٹھنڈے پانی سے گیلا کرکے تھوڑا تھوڑا قیمہ سیخوں پر سیخ کباب کی طرح لپیٹنا شروع کریں ۔

جب تما م سیخوں پر قیمہ لگ جائے تو ان تما م سیخوں کو ایک ساتھ انگیٹھی پر رکھیں اور آدھے آدھے منٹ کے بعد سائیڈ تبدیل کرتے جائیں ۔ خیال رہے کہ کوئلے کی آگ زیادہ تیز نہ ہو۔

جب تمام اطراف میں اچھا گولڈن کلر آجائے تو گرما گرم کباب اُتار کر سرو کریں ۔